

## Querciolaia, Castello di Querceto, Toscana IGT 2011



**Région viticole**

Italie, Toscane, Vénétie, Piémont

**Cépage(s)**

65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

**Notes de dégustation**

Apparence

rouge rubis intense et très brillant

Nez

ample, intense et harmonieux

Palais

sec, nerveux, étoffé et long en bouche

**Vin et mets**

Viandes en sauce et fromages affinés

**Température de service**

18-20°C A déboucher 2 heures avant de servir

**Terroir**

Greve in Chianti, Toscane, Italie

**Vinification**

Elevé en fûts de chêne 18 -20 mois. Affiné en bouteille au minimum 6 mois